

Grau en Enginyeria Alimentària

El **grau en Enginyeria Alimentària** combina la formació en tecnologia i enginyeria amb la ciència dels aliments, amb l'objectiu de formar professionals amb capacitat tècnica i d'innovació per al sector alimentari. Adquiriràs els coneixements necessaris per projectar, planificar i gestionar processos de transformació i tractament d'aliments, de control de qualitat i de seguretat alimentària. Rebràs una formació multidisciplinària en àmbits com la microbiologia, la bioquímica, l'anàlisi dels aliments, les operacions de processament d'aliments, les tècniques de conservació, l'anàlisi sensorial o el disseny de nous productes alimentaris. També aprendràs els fonaments tecnològics de l'enginyeria aplicats al disseny i l'ús d'instal·lacions i equips de la indústria alimentària.

El programa formatiu inclou pràctiques de laboratori, de planta pilot i d'informàtica, per tal de donar una formació de qualitat en tecnologia i en ciència dels aliments, així com en viabilitat econòmica de les empreses alimentàries.

DADES GENERALS

Durada

4 anys

Càrrega lectiva

240 crèdits ECTS (incloent-hi el treball de fi de grau). Un crèdit equival a 25-30 hores de treball.

Tipus de docència

Presencial

Nota de tall del curs 2024-2025

7,232

Horaris/torns

El primer any dels graus hi ha grups de matí o tarda. A la resta de quadrimestres l'horari és majoritàriament de matí.

Idiomes

Consulta l'idioma d'impartició de cada assignatura a la guia docent dintre del pla d'estudis, i als horaris dels grups.

Informació sobre [l'ús de llengües a l'aula i els drets lingüístics de l'estudiantat](#).

Preus i beques

Preu aproximat per curs, 1.107 €. [Consulta el percentatge de minoració en funció de la renda \(beques i modalitats de pagament\)](#).

Lloc d'impartició

[Escola d'Enginyeria Agroalimentària i de Biosistemes de Barcelona \(EEABB\)](#)

Títol oficial

[Inscrit en el registre del Ministeri d'Educació, Cultura i Esport](#)

ACCÉS

Places nou ingrés

55

Places canvi d'estudis

10

Places retitulació

10

Codi de preinscripció

31004

Nota de tall del curs 2024-2025

7,232. [Notes de tall](#)

Ponderacions PAU

[Taula de ponderacions de les matèries per a la fase específica](#)

Com s'hi accedeix

[Totes les vies d'accés, preinscripció i matrícula.](#)

Convalidacions de crèdits de CFGS

[Consulta el cercador d'estudis universitaris del Canal Universitats de la Generalitat de Catalunya](#)

Legalització de documents

Els documents expedits per estats no membres de la Unió Europea ni signataris de l'Acord sobre l'espai econòmic europeu han d'estar [legalitzats per via diplomàtica](#) o amb la postil·la corresponent.

ACORDS DE DOBLE TITULACIÓ

Entre estudis de la UPC

Tens la possibilitat de complementar aquest grau amb un itinerari específic que permet obtenir una doble titulació dintre d'aquest centre, cursant un determinat nombre de crèdits més corresponents al pla d'estudis d'una de les altres titulacions que s'imparteixen en el centre. La doble titulació implica, a grans trets, superar un any d'estudis addicional. Per accedir-hi cal haver cursat ja un mínim de crèdits d'un dels graus. L'oferta de places és limitada.

- Grau Enginyeria Alimentària + Grau en Enginyeria de Sistemes Biològics

SORTIDES PROFESSIONALS

Professió regulada

Enginyer/a tècnic/a agrícola, especialitat en indústries agràries i alimentàries.

Sortides professionals

- Direcció tècnica d'empreses i indústries del sector alimentari.
- Gestió i control de processos de producció d'aliments en indústries làcties, càrnies, conserveres, extractives, pesqueres, etc.
- Gestió de la qualitat i seguretat alimentària.
- Laboratoris d'anàlisi bioquímica i microbiologia d'aliments.
- Elaboració d'estudis de mercat i tendències en els gustos dels consumidors en el sector alimentari.
- Recerca, disseny i desenvolupament tecnològic de nous processos i productes alimentaris.
- Tècnic/a de l'Administració pública: seguretat, traçabilitat i qualitat alimentària.
- Exercici lliure de la professió: projectes, consultoria, assessoria, peritatges, direcció d'obres, estudis ambientals, etc.

ORGANITZACIÓ ACADÈMICA: NORMATIVES, CALENDARIS

Organització dels estudis

El grau té una càrrega lectiva de 240 ECTS. Els dos primers anys (120 ECTS) s'imparteixen les matèries bàsiques comunes als graus que ofereix l'ESAB. Els dos anys següents es cursen les matèries obligatòries i optatives de cada títol i es realitza el treball de fi de grau. Entre els crèdits optatius s'hi inclou una estada de pràctiques en una empresa o de mobilitat.

Calendari acadèmic

[Calendari acadèmic dels estudis universitaris de la UPC](#)

Normatives acadèmiques

[Normativa acadèmica dels estudis de grau de la UPC](#)

Accreditació i reconeixement d'idiomes

Els estudiants de grau han d'acreditar la competència en una tercera llengua per obtenir el títol de grau. [Certifica el teu nivell d'idiomes](#).

Escola d'Enginyeria Agroalimentària i de Biosistemes de Barcelona (EEABB)

PLA D'ESTUDIS

Assignatures	crèdits ECTS	Tipus
PRIMER QUADRIMESTRE		
Biologia General	6	Obligatòria
Dibuix en l'Enginyeria	6	Obligatòria
Física I	6	Obligatòria
Matemàtiques I	6	Obligatòria
Química I	6	Obligatòria
SEGON QUADRIMESTRE		
Biologia Vegetal	6	Obligatòria
Ciències de la Terra	6	Obligatòria
Física II	6	Obligatòria
Matemàtiques II	6	Obligatòria
Química II	6	Obligatòria
TERCER QUADRIMESTRE		
Economia i Gestió d'Empreses	6	Obligatòria
Estadística	6	Obligatòria
Geomàtica	6	Obligatòria
Hidràulica	6	Obligatòria
Sistemes i Components Energètics	6	Obligatòria
QUART QUADRIMESTRE		
Anàlisi d'Aliments	6	Obligatòria
Anàlisi de Mercats i Valoració Agrària	6	Obligatòria
Fonaments de Bioquímica i Microbiologia dels Aliments	6	Obligatòria
Producció Animal	6	Obligatòria
Producció Vegetal	6	Obligatòria
CINQUÈ QUADRIMESTRE		
Indústries Extractives i Fermentatives	6	Obligatòria
Microbiologia dels Aliments	6	Obligatòria
Operacions Bàsiques en la Indústria Alimentària	6	Obligatòria
Química i Bioquímica dels Aliments	6	Obligatòria
Tecnologia de la Conservació d'Aliments	6	Obligatòria
SISÈ QUADRIMESTRE		

Assignatures	crèdits ECTS	Tipus
Construccions i Càlcul d'Estructures	6	Obligatòria
Disseny d'Indústries Alimentàries	6	Obligatòria
Gestió Ambiental en la Indústria Alimentària	6	Obligatòria
Indústries Càrnies i Làcties	6	Obligatòria
Operacions de Processament d'Aliments	6	Obligatòria
SETÈ QUADRIMESTRE		
Anàlisi del Cicle de Vida de Productes i Processos	6	Optativa
Anàlisi Sensorial	6	Optativa
Botànica Econòmica	6	Optativa
Emprenedoria Agroalimentària	6	Optativa
Gestió de la Qualitat i Seguretat Alimentària	6	Obligatòria
Indústries d'Altres Aliments i Begudes	6	Optativa
Pràctiques Externes	12	Optativa
Projectes Experimentals en Enginyeria de Biosistemes i Agroalimentària	6	Optativa
Vitivinicultura	6	Optativa
VUITÈ QUADRIMESTRE		
Disseny i Formulació de Nous Productes	6	Optativa
Estadística Avançada	6	Optativa
Estudi de Casos en la Indústria Alimentària	6	Optativa
Taller d'Enginyeria	6	Obligatòria
Treball de Fi de Grau	18	Projecte